

DER GROSSE **GASTROFÜHRER** FÜR STUTTGART UND REGION



**STU
TTG
ART**

**GEHT
AUS
2022**

Gefunden Die besten Restaurants im Gastrotest

Gezählt Alle Neueröffnungen auf einen Blick

Geschmeckt Hier gibt's super Brot, Wein und Feinkost

Geschlürft Cafés, Kneipen und Bars zum Verlieben



AUSGABE 2022 | KOSTET NUR € 9,80 | HERE WE GO AGAIN!

LIFT
DAS STUTTGARTMAGAZIN

Bei der Gestaltung von Stuttgarter Gastronomien sind immer häufiger Design-Profis am Werk. Wohin geht in Zukunft die Reise?

GRÜNER, NACHHALTIGER, FLEXIBLER

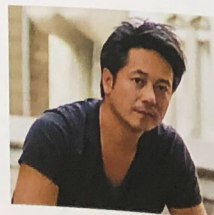
Das Auge isst mit. Das gilt in der Gastronomie nicht nur für Speisen, sondern auch in Sachen Raumgestaltung. Die Profis aus der Stuttgarter Architekturszene wissen, wie das geht.



Gian Paolo e Marco, S-Mitte

Es soll mittlerweile Menschen geben, die ihr Urlaubshotel nur danach aussuchen, wie gut sie dort Fotos für ihren Instagram-Account machen können. Ähnlich sieht es bei Cafés, Bars und Restaurants aus. Lifestyle-Magazine wie die Vogue kürten seit ein paar Jahren die instagramtauglichsten („most Instagrammable“) Restaurants der Welt. Auch in Stuttgart setzen sich die Lokale immer fotogener in Szene, wie etwa das neue vom Stuttgarter Architekten und Designer lassen Markov entworfene Gian Paolo e Marco in der Stuttgarter Innenstadt. Gute Innenarchitektinnen sind gefragt denn je. Bei der Frage, welcher Stil in der Gastrogestaltung im Trend ist, winkt der Dekan des Bereichs Interior-Architectural Design an der Stuttgarter Hochschule für Technik ab: „Es existieren zwar diverse Strömungen, aber gestalterische Trends sind kurzlebig“, sagt Andreas Kretzer (o.re.). Die Frage, welche Ansprüche die Besuchenden heute an Restaurants stellen, lasse sich laut dem Professor nicht kategorisch beantworten. „Gute Innenarchitektur sucht langfristig nach überzeugenden Lösungen für Nutzung, NutzerInnen und Ort.“

Dabei gehe es darum, vielfältige Einflussfaktoren zu berücksichtigen: Also etwa was in der Gastro angeboten wird, wie viel Publikum dort verkehrt, ob es spezielle Bauherrenwünsche gibt oder wie ein bestehender Raum überhaupt umgebaut werden kann. Daraus entwickeln ArchitektInnen dann ein Konzept für die räumliche Gestaltung. Das Ziel: einen bestimmten ästhetischen Ausdruck und eine bestimmte Stimmung zu erzeugen. Deutlich wird dieser zeitgenössische Ansatz etwa bei der Arbeit von Hadi A. Tandawardaja (u.li.), einem der aktuell am heftigsten gefeierten Architekten der Stadt. Sein Büro Somaa bekam 2021 für die Bar Blau im Stuttgarter Westen den Callway-Award für die schönste Bar im deutschsprachigen Raum. Eine der wichtigsten Auszeichnungen auf dem Gebiet.



Tandawardaja versteht die Einrichtung des Blau als „gebaute Stimmung“. Als Vorlage diente ihm die Bildsprache des Malers Caspar David Friedrich und dessen dramatische und ausdrucksstarke Darstellung von Naturerscheinungen. Doch in Stuttgart sitzt noch mehr Know-How in Sachen ausge-

STIMMUNGSVOLL UND KNALLIG

zeichnete Design-Inneneinrichtung: Zwei Jahre zuvor ging der Deutsche Innenarchitekturpreis an das im Stuttgarter Westen ansässige Büro Dittel für das Eduard's im Dorotheenquartier. Hier gefiel der Jury unter anderem, dass „der raumprägende



Bar Blau, S-West

Kupfertönen eine einzigartige Atmosphäre schafft“. Mit dem Studio Komo (re.) gibt es im Stuttgarter Süden ein weiteres Innenarchitekturbüro, das bereits mit zahlreichen Preisen geehrt wurde. Ihre Konzepte prägen mitunter knallige Farben. Beispielsweise gestalteten sie gemeinsam mit der Stuttgarter Innenarchitektin Isabel Ehring ein blaues Café im NRW Forum in Düsseldorf, das der Hotel- und Gaststätten-Verband 2019 zur besten Museumsgastronomie kürte. Die oft mit Pflanzen ausgestatteten Komo-Entwürfe setzen auch konzeptionell auf Nachhaltigkeit. „Viele Menschen sehnen sich nach einer nachhaltigen Lebensweise“, sagt Rene Rauls, einer der Geschäftsführer von Komo. Das Studio achtet daher auf einen Innenausbau mit nachhaltigen und klimaneutralen Erzeugnissen. Die Auswahl wird immer größer, die Angebote in diesem Segment vervielfältigen sich. Auch für Andreas Kretzer gewinnt Ressourcenbewusstsein in der Innenarchitektur an Bedeutung. Womöglich werde künftig, etwa durch finanzielle Anreize, mehr darauf geachtet, alte Bausubstanz zu erhalten.



Eduard's, S-Mitte



Das Studio Komo ist zugleich ein Beispiel dafür, wie sehr auch Architekturschaffende von der Pandemie in Mitleidenschaft gezogen wurden. Mit dem Café Jung und Sexy im Leonhardsviertel und dem Büffel und Bier in der Calwer Straße fielen zwei Stuttgarter Gastro-Designs von Komo der Pandemie zum Opfer.

AUSSENGASTRO-REVIVAL DANK CORONA

Mittlerweile ist Rene Rauls wieder zuversichtlich: „Nach der verzichtreichen Zeit bemerken wir aktuell eine gesteigerte Sehnsucht nach Erlebnissen, Interaktion und Zusammenkunft.“ Komo plant derzeit in der Region mehrere Gastro-Projekte.

Für Professor Andreas Kretzer ist

klar, dass die Pandemie bleibende Auswirkungen auf die Gastronomiegestaltung hat: „Selbst bei einer Normalisierung werden sich GastronomInnen darauf einrichten, bei erneuten Infektionsschutzmaßnahmen auf den drastischen Einbruch von Sitzplätzen vorbereitet zu sein.“

In der Pandemiezeit haben die zusätzlichen Flächen für die Außengastronomie auf Bürgersteigen und in Parkbuchten kurzfristig Abhilfe geschaffen. Die Stadt lockerte außerdem die Vorgaben für Außengastronomien auf öffentlichen Flächen. So sind vielerorts hübsche Pop-up-Außenbereiche entstanden. Diese Entwicklung wird bleiben, meint Kretzer. Es gilt nun, die behelfsmäßigen Lösungen aus Paletten, Zeltplanen und Blumenströgen zu langfristig nutzbaren Strukturen zu entwickeln. Das ist auch eine Chance für die Begrünung des öffentlichen Raums, so der Dekan.

Nach dem Modell der Pariser Straßencafés mit Sitzflächen, die auf die Straße gerichtet sind, könnte die erweiterte Außengastronomie mit ganzjähriger Nutzung jetzt ein dauerhafter Bestandteil Stuttgarts werden.

Fabian Stetzel

CIGARS & SPIRITS

Havanas · Whisky · Rum · Bourbon · Cognac
Armagnac · Calvados · Port · Gin · Smoking Pipes
Tobaccos · Silver Accessories · Decanters etc.



ALTE TABAKSTUBE
AM SCHILLERPLATZ

Schillerplatz 4, 70173 Stuttgart, Telefon 0711 292729, Telefax 226 14 10
www.altetabakstube.de, mail@altetabakstube.de

100% BIO

NEU

Jetzt zugreifen.
Gekühlt genießen.

Schimpf's Hüpfler
ALKOHOLFREI

DE-ÖKO-003
Deutsche Landwirtschaft

Schimpf
FAMILIENBRAUEREI
seit 1870

BIO

www.brauerei-schimpf.de